

Menú Día de los Fuegos

Aperitivo de bienvenida

Coca de verduras, gamba, cajún y vinagreta de lima
Pulpo a la parrilla con crema de boletus y torreznos

Rape en suquet thai

Presa ibérica marinada y parmentier de trufa

Postre:
Choco pic

Bodega:

Frizz 5.5 Verdejo
Viña Pomal crianza D.O.ca. Rioja
Surtido de panes, aguas minerales,
café o infusiones y petit fours

Precio por persona: 50 €

10% IVA No incluido

Menú Infantil

Canelón de pollo
Chuletillas de ternasco con patatas fritas
Helado con juguete
Agua y refrescos

Precio por persona: 23€

10% IVA no incluido